

Dip tout doux au potimarron & noix de cajou

J'affectionne particulièrement le [potimarron](#).

C'est une des variétés de courge que je préfère (si ce n'est ma préférée de toutes), et c'est un des légumes d'hiver que je cuisine très souvent.

C'est d'ailleurs un légume super pour ceux qui ont la flemme de cuisiner les courges à cause de l'épluchage, car c'est une des rares courges à pouvoir être mangé sans s'acharner sur son écorce qui devient tendre à la cuisson.

Les potimarrons de fin d'hiver ont une peau plus épaisse que ceux que l'on trouve en début de saison, mais avec un bon blender, ça passe comme une lettre à la poste.

Et comme, chez moi, il finit [99 % du temps en purée...](#)

La purée de potimarron, que peut-on en faire ?

Mille & une choses.

Il suffit de laisser libre cours à notre imagination, et de connaître les épices & autres ingrédients qui se marient à merveille avec ce petit trésor orange.

Ho, et bien, tout d'abord, on peut la manger telle quelle, ou presque : [2 ou 3 ingrédients bien trouvés la sublime en un velouté à tomber par terre](#).

On peut aussi l'utiliser en gratin, en crumble salé, en garniture de tarte salée...

Même les recettes sucrées y passent : gâteau / cake, muffin, cupcake, cookie, tarte, gâteau fromage blanc, et même des confitures !

Et pourquoi pas en dip sucré ?

C'est assez original ça, non ?

Et tout simple en plus.

On peut le servir en apéritif, ou en faire notre goûter, ou même finir en déjeuner à emporter.

Pour faire trempette, libre à vous : quartiers de pommes ou de poires, rondelles de bananes, [pain essène](#), cookie maison, pain...

Laissez-vous simplement emporter par votre gourmandise, et plongez dans ce lagon orangé...

Ingrédients :

- 140 gr de purée de potimarron
- 10 gr de sirop d'agave
- 1/2 cac de vanille
- 1/2 cac de cannelle
- 60 gr de fromage blanc
- 20 de purée de noix de cajou

Préparation :

1. Mélangez tous les ingrédients.
2. Voilà, c'est (déjà) prêt.

J'avoue que je ne savais pas à quoi m'attendre en réalisant cette recette...

Une déception devait-elle m'attendre au bout du chemin ?

Ou, au contraire, une agréable surprise ?

... Ce fut une (très) agréable surprise.

Un dip très onctueux, étonnement « cocoon ».

La purée de potimarron est déjà très douce & subtile en saveur. Sa texture est onctueuse de base.

Mais... L'ajout de la purée de noix de cajou renforce le côté onctueux, et apporte encore plus de douceur.

Quant à la cannelle & la vanille ?

Elles viennent saupoudrer ce lagon orangé de douceur d'une subtile pluie gourmande, qui sublime le tout...

Qu'on le déguste en y trempant un petit quartier de pommes, ou directement à la petite cuillère : on s'envole vers un monde de douceur.

